

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月22日から11月26日までの給食献立

11月22日（月曜日）



- 中華風混ぜご飯
- 春雨スープ
- ピザ風ポテト
- くるみ和え
- 牛乳

11月23日（火曜日）

勤労感謝の日のため給食はお休み

11月24日（水曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- さばの照り焼き
- れんこんナムル
- 牛乳

11月25日（木曜日）



- コッペパン
- コーンラーメン
- チンゲンサイとベーコンの卵とじ
- レーズンクリーム
- 牛乳

11月26日（金曜日）



- チキンカレーライス
- 小松菜のサラダ
- きなこ豆
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



毎日、時間との闘いを制している調理員たちですが、特に麺調理では秒刻みの闘いになります。熱湯で麺をゆがくこと2分。ゆで上がった麺が85度以上になっていることを確認できたら、流水で3回水洗いをします。

この作業を20回！流れ作業で行っていますが、息つく暇もなく黙々と作業していました。

今週のつぶやき



25日の「チンゲンサイとベーコンの卵とじ」の最終仕上げです。

チンゲンサイとベーコン、にんじんやキャベツなど彩り豊かな炒め物に卵が投入され、見た目からも食欲をそそります。

この後、2本のスパテラで混ぜ合わせます。

卵が入ると混ぜるのが大変ですが、そこは調理員の腕の見せどころ！

ふんわりおいしく出来上がりました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年11月15日から11月19日（PDF：634KB）](#)

[令和3年11月8日から11月12日（PDF：633KB）](#)

[令和3年11月1日から11月5日（PDF：566KB）](#)

[令和3年10月25日から10月29日（PDF：922KB）](#)

[令和3年10月18日から10月22日（PDF：675KB）](#)

[令和3年10月11日から10月15日（PDF：658KB）](#)

[令和3年10月4日から10月8日（PDF：700KB）](#)

[令和3年9月27日から10月1日（PDF：780KB）](#)

[令和3年9月20日から9月24日（PDF：604KB）](#)

[令和3年9月13日から9月17日（PDF：656KB）](#)

[令和3年9月2日から9月10日（PDF：879KB）](#)

[ウィークリーレポート集](#)

学校給食センターの情報はこちらから

[イラストをクリックすると該当のページを見ることができます。](#)



施設概要



食育の取組み



施設見学のご案内



食物アレルギー対応



おすすめメニュー
レシピ集



給食献立表・
給食センターだより



給食センター
イメージング



給食についての
アンケート結果